

**PENGARUH SUBSTITUSI TEMPE YANG DIKEMAS DAUN PISANG
DAN DAUN JATI TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUR BAYI INSTAN
DARI TEPUNG PISANG KEPOK**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Teknologi Pangan**



**Oleh:
SELVY TRISKIANA WISTA
201610220311082**

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG
2020**

**HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEMPE YANG DIKEMAS DAUN PISANG
DAN DAUN JATI TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUR BAYI INSTAN
DARI TEPUNG PISANG KEPOK**

Oleh:

**SELVY TRISKIANA WISTA
NIM : 201610220311082**

Disusun berdasarkan Surat Keputusan Dekan
Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang
Nomor : E. 2. 2/123/PPP-UMM/2020 dan rekomendasi Komisi Skripsi
Fakultas Pertanian Peternakan UMM pada tanggal 6 Oktober 2020
dan Keputusan Ujian Sidang yang Dilaksanakan pada tanggal 13 Oktober 2020

Dewan Penguji :



Ir. Sukardi, M.P.
Pembimbing Utama



Vritta Amroini Wahyudi, S.Si., M.Si.
Pembimbing Pendamping



Dr. Ir. Damat, M.P., IPM.
Anggota



Desiana Nuriza Putri, S.TP, M.Sc.
Anggota

Malang, 13 Oktober 2020
Mengesahkan



Dekan,

Dr. Ir. David Hermawan, M.P., IPM.
NIP. 19640526 199003 1 003



Kaprodik Teknologi Pangan

Moch. Wachid, S.TP., M.Sc.
NIP. 19650501 0408

HALAMAN PERSETUJUAN
PENGARUH SUBSTITUSI TEMPE YANG DIKEMAS DAUN PISANG
DAN DAUN JATI TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUR BAYI INSTAN
DARI TEPUNG PISANG KEPOK

Oleh:

SELVY TRISKIANA WISTA
NIM : 201610220311082

Disetujui Oleh :

Pembimbing Utama

Tanggal 13 Oktober 2020



Ir. Sukardi, M.P.
NIP. 196403031992031015

Pembimbing Pendamping

Tanggal 13 Oktober 2020



Vritta Amroini Wahyudi, S.Si., M.Si.
NIP. 170823071990

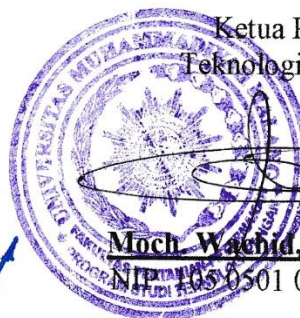
Malang, 13 Oktober

Menyetujui :



Dekan,

Dr. Ir. David Hermawan, M.P., IPM.
NIP. 19640526 199003 1 003



Ketua Prodi,
Teknologi Pangan

Moch. Wachid, S.TP., M.Sc.
NIP. 19650501 0408

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Selvy Triskiana Wista

NIM : 2016102203111082

Jurusan/Fakultas : Teknologi Pangan / Pertanian–Peternakan

Universitas Muhammadiyah Malang

Menyatakan bahwa Skripsi atau Karya Ilmiah :

Judul: Pengaruh Substitusi Tempe yang Dikemas Daun Pisang dan Daun Jati

Terhadap Karakteristik Bubur Bayi Instan dari Tepung Pisang Kepok.

Adalah bukan karya orang lain baik sebagian maupun keseluruhan kecuali dalam bentuk kutipan yang diacu dalam naskah ini dan telah dituliskan sumbernya.

1. Hasil tulisan karya ilmiah atau skripsi dari penelitian yang saya lakukan merupakan Hak Bebas Royalti non Eksklusif, apabila digunakan sebagai sumber pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar–benarnya dan apabila tidak benar, maka saya bersedia mendapatkan sanksi dengan undang–undang yang berlaku.

Pembimbing Utama,



Ir. Sukardi, M.P.

NIP. 196403031992031015

Malang, 13 Oktober 2020

Yang Menyatakan,



Selvy Triskiana Wista

NIM. 2016102203111082

RIWAYAT HIDUP



Selvy Triskiana Wista dilahirkan di Berau, Kalimantan Timur pada 30 Agustus 1998 sebagai anak terakhir dari tiga bersaudara. Ayahanda bernama Darwis dan Ibunda bernama Junaita. Penulis bertempat tinggal di Tanjung Redeb, Kabupaten Berau, Provinsi Kalimantan Timur.

Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SD Negeri 004 Berau (2010), Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 9 Berau (2013), dan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 4 Berau (2016). Penulis melanjutkan pendidikan Strata 1 di Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian – Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang pada tahun 2016 – 2020.

Selama perkuliahan penulis aktif sebagai Asisten Laboratorium Teknologi Pangan (2018-2020). Selama perkuliahan penulis juga pernah memenangkan beberapa perlombaan, antara lain dua kali Juara 2 *Food Quiz Bowl* tingkat Jurusan,. Pengalaman beasiswa yang pernah didapatkan penulis yaitu Beasiswa Berau Gemilang (2017 – 2019).

KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji bagi Allah SWT atas segala karunia yang telah memberikan nikmat iman, ilmu, dan amal serta nikmat – nikmat lain yang tak terhingga sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tempe yang Dikemas Daun Pisang dan Daun Jati Terhadap Karakteristik Bubur Bayi Instan dari Tepung Pisang Kepok”** dengan baik.

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh tingkat sarjana pada Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian–Pernakan Universitas Muhammadiyah Malang. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, saya selaku penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Allah SWT, atas segala petunjuk, rezeki, kesehatan, kelancaran dan keselamatan yang diberikan kepada penulis, sehingga semua dapat diselesaikan dengan baik dan lancar.
2. Dr. Ir. David Hermawan, M.P., IPM., selaku Dekan Fakultas Pertanian Pernakan Universitas Muhammadiyah Malang.
3. Bapak Moch. Wachid, S.TP., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Malang selagi .
4. Ir. Sukardi, M.P., selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing, memberikan arahan dan saran kepada penulis hingga penyusunan skripsi ini selesai.
5. Vritta Amroini Wahyudi, S.Si, M.Si., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan semangat, dukungan, saran dan kritik yang membangun.

6. Dr. Ir. Damat, M.P, IPM selaku Dosen Penguji I dan Desiana Nuriza Putri, S.TP, M.Sc selaku Dosen Penguji II yang telah membantu melancarkan kegiatan ujian skripsi.
7. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar di Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Peternakan yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama perkuliahan.
8. Bapak Darwis dan Ibu Junaita selaku kedua orang tua yang telah memberikan semangat dan doa tiada henti selama pelaksanaan hingga penyelesaian skripsi ini.
9. Adetya Prananda Putra dan Selly Septia Novita selaku kakak kandung penulis yang telah memberikan semangat dan doa kepada penulis.
10. Sahabat-sahabat tersayang Aprinia, Selly, Melly, Viselly, Thia, Fio, Esti, Cindy, Elena, Wenny, dan Alvi yang selalu memberi doa dan semangat.
11. Surti Eka Pratiwi dan Mahreta Ferawati sebagai sahabat tersayang selama di Malang yang selalu membantu penulis selama masa perkuliahan.
12. Teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2016 dan khususnya teman – teman kelas B angkatan 2016, serta pihak lainnya yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu atas semua bantuan dan semangat tiada henti selama menyelesaikan skripsi ini.

Malang, 13 Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Hipotesis	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	1
2.1 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)	4
2.2 Pisang Kepok	6
2.3 Tepung Pisang	9
2.4 Tempe	10
2.5 Pengemas Daun Pisang	12
2.6 Pengemas Daun Jati	13
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Tempat dan Waktu	14
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	14
3.2.1 Alat Penelitian	14
3.2.2 Bahan Penelitian	14
3.3 Metodologi Penelitian	15
3.4 Pelaksanaan Penelitian	15
3.4.1 Pembuatan Tempe	15

3.4.2	Pembuatan Tepung Pisang	16
3.4.3	Pembuatan Bubur Bayi Instan	17
3.5	Prosedur Analisis	19
3.5.1	Analisa Kadar Air Metode Oven (AOAC, 2005)	19
3.5.2	Analisa Kadar Abu (AOAC, 2005)	19
3.5.3	Analisa Kadar Lemak (AOAC, 2005)	20
3.5.4	Analisis Kadar Protein (Indrawan, 2016)	21
3.5.5	Analisis Kadar Karbohidrat <i>by Difference</i> (Winarno, 2004)	21
3.5.6	Analisis Antioksidan Metode DPPH (Molyneux, 2004)	22
3.5.7	Uji Organoleptik (Rahayu, 2001)	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Kadar Air	24
4.2	Kadar Abu	25
4.3	Kadar Protein	26
4.4	Kadar Lemak	28
4.5	Kadar Karbohidrat	29
4.6	Aktivitas Antioksidan	30
4.7	Analisa Organoleptik Kenampakan	31
4.8	Analisa Organoleptik Tekstur	32
4.9	Analisa Organoleptik Rasa	33
4.10	Analisa Organoleptik Kesukaan	34
4.11	Perbandingan Hasil Penelitian Bubur Bayi Instan Dengan SNI 01-7111.1-2005 Mengenai MP-ASI	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		37
5.1	Kesimpulan	37
5.2	Saran	37
DAFTAR PUSTAKA		39
LAMPIRAN		42

DAFTAR TABEL

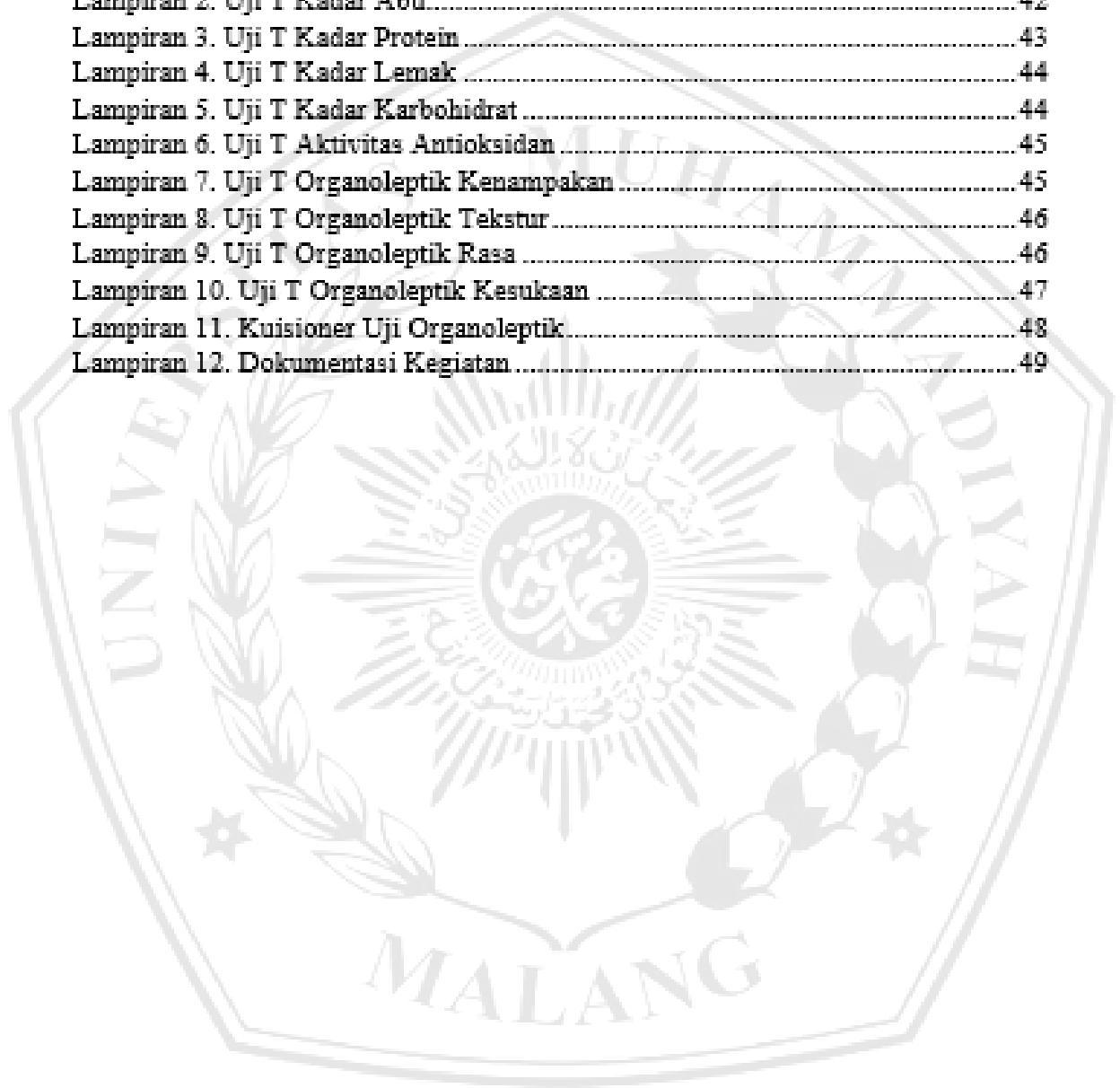
Nomor	Teks	Halaman
Tabel 1.	Syarat Mutu Kandungan Gizi MP-ASI Menurut SNI 01-71111.4-2005...	4
Tabel 2.	Klasifikasi/Penggolongan Ukuran Pisang Kepok Kuning Segar	8
Tabel 3.	Komposisi Kimia Tepung Pisang Ambon Mengkal dan Matang.....	10
Tabel 4.	Komposisi Kimia Tempe.....	11
Tabel 5.	Pembuatan Kurva Standar BSA Konsentrasi 0-1mg/mL	21
Tabel 6.	Skor Organoleptik.....	23
Tabel 7.	Perbandingan Hasil Analisa Bubur Bayi Instan dengan SNI.....	35
Tabel 8.	Uji T Kadar Air.....	42
Tabel 9.	Uji T Kadar Abu	42
Tabel 10.	Uji T Kadar Protein	43
Tabel 11.	Uji T Kadar Lemak.....	44
Tabel 12.	Uji T Kadar Karbohidrat.....	44
Tabel 13.	Uji T Aktivitas Antioksidan	45
Tabel 14.	Uji T Organoleptik Kenampakan	45
Tabel 15.	Uji T Organoleptik Tekstur	46
Tabel 16.	Uji T Organoleptik Rasa.....	46
Tabel 17.	Uji T Organoleptik Kesukaan.....	47

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Hal
Gambar 1.	Pisang Kepok.....	7
Gambar 2.	Struktur Katekin.....	12
Gambar 3.	Beta Karoten.....	13
Gambar 4.	Diagram Alir Pembuatan Tempe.....	16
Gambar 5.	Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Pisang.....	17
Gambar 6.	Diagram Alir Proses Pembuatan Bubur Bayi Instan.....	18
Gambar 7.	Rerata Kadar Air Bubur Instan MP-ASI Akibat Perbedaan Jenis Kemasan Tempe.....	24
Gambar 8.	Rerata Kadar Abu Bubur Instan MP-ASI Akibat Perbedaan Jenis Kemasan Tempe.....	25
Gambar 9.	Rerata Kadar Protein Bubur Instan MP-ASI Akibat Perbedaan Jenis Kemasan Tempe.....	27
Gambar 10.	Rerata Kadar Lemak Bubur Instan MP-ASI Akibat Perbedaan Jenis Kemasan Tempe.....	28
Gambar 11.	Rerata Kadar Karbohidrat Bubur Instan MP-ASI Akibat Perbedaan Jenis Kemasan Tempe.....	29
Gambar 12.	Rerata Aktivitas Antioksidan Bubur Instan MP-ASI Akibat Perbedaan Jenis Kemasan Tempe.....	30
Gambar 13.	Rerata Hasil Organoleptik Kenampakan Bubur Bayi Instan.....	31
Gambar 14.	Rerata Hasil Organoleptik Tekstur Bubur Bayi Instan.....	32
Gambar 15.	Rerata Hasil Organoleptik Rasa Bubur Bayi Instan.....	33
Gambar 16.	Rerata Hasil Organoleptik Kesukaan Bubur Bayi Instan.....	34
Gambar 17.	Kurva standart protein.....	43
Gambar 18.	Proses Pembuatan Tempe.....	49
Gambar 19.	Bahan-bahan Pembuatan Bubur Bayi Instan.....	49
Gambar 20.	Bubur Bayi Instan.....	49
Gambar 21.	Analisa Sifat Kimia Bubur Bayi Instan.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
Lampiran 1. Uji T Kadar Air		42
Lampiran 2. Uji T Kadar Abu.....		42
Lampiran 3. Uji T Kadar Protein		43
Lampiran 4. Uji T Kadar Lemak		44
Lampiran 5. Uji T Kadar Karbohidrat		44
Lampiran 6. Uji T Aktivitas Antioksidan		45
Lampiran 7. Uji T Organoleptik Kenampakan		45
Lampiran 8. Uji T Organoleptik Tekstur		46
Lampiran 9. Uji T Organoleptik Rasa		46
Lampiran 10. Uji T Organoleptik Kesukaan		47
Lampiran 11. Kuisioner Uji Organoleptik		48
Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan		49



DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ashari, S. 2006. Holtikultura Aspek Budidaya (Edisi Revisi). Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. 481 hlm.
- Association of Official Analytical Chemyst (AOAC). 2005. Official Method of nalysis. USA: Published by The Association of Official Analytical Chemyst Inc.
- Ati, N, H., Rahayu, P., Notosoedarmo, S., dan Limantara, L. 2006. Komposisi dan Kandungan Pigmen Tumbuhan Pewarna Alami Tenun Ikat di Kabupaten Timor Tengah Selatan, Propinsi Nusa Tenggara Timur.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4481-1998. Syarat Mutu Pisang Kepok Kuning. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wotton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.
- Daramola, B., dan Osanyinlusi, S.A. 2006. Investigation on Modification of Cassava Starch Using Active Components of Ginger Roots. African Journal of Biotechnology. 5 (10): 917-920.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta.
- Depkes RI. 2007. Pedoman Pemberian Makanan Bayi dan Anak, Jakarta: Depkes RI.
- Harahap, R. H., Lubis, Z., Kaban, J. 2018. Volatile Flavor Compounds of Tempeh Wrapped with Banana Leaf and Plastic. Agritech. 38 (2): 194-199.
- Hidayat, N., Padaga M.C, dan Suhartini S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Indrasanto, E., Dharmasetiawani, N., Rohsiswatmo, R., dan Kaban, R.K. 2008 Paket Pelatihan Pelayanan Obstetri dan Neonatal Emergensi Komprehensif (PONEK): Asuhan Neonatal Esensial. Jakarta: JNPK-KR.
- Indrawan, R., dan Yaniawati, P. 2016. Metodologi Penelitian. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Koswara, S. 2000. Tekno Pangan Dan Agroindustri Vol. 1 No. 12. Jurusan Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Kresnawan. 2006. Menu Sehat untuk Ibu Hamil dan Menyusui. Jakarta: Puspa Suara.
- Larasati, D., S. B. Wahjuningsih., dan E. Pratiwi. 2011. Kajian formulasi bubur bayi instan berbahan dasar pati garut (*Maranta Arundinaceae* L) sebagai

- makanan pendamping ASI (MP-ASI) terhadap sifat fisik dan organoleptik. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 5(2):112-118.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenyl Picrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity.
- Oktavia, A. N. 2012. Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe. (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Palupi, H. T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*). Jurnal Teknologi Pangan, 4(1), 102–120.
- Perezsira, E. 1997. Characterization of Starch Isolated from Plantain (*Musa paradisiaca normalis*). Starch 49, 45-49.
- Prabawati, S., Suyanti., dan Setyabudi, D.A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Prahasta, A. 2009. Agribisnis Pisang. CV PUSTAKA GRAFIKA. Bandung.
- Prihatman, K. 2000. Pisang (*Musa spp.*). BPP Teknologi. Jakarta. 13 p.
- Purpy, A., dan Rafiony, A. 2018. Pembuatan Minuman Sari Tempe Dengan Ekstrak Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Ditinjau dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C dan Kadar Aktivitas Antioksidan Isoflavon. Pontianak Nutrition Journal (PNJ). Vol 01-No. 02.
- Rahayu, W. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Fakultas Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.
- Rahmawati, R. 2010. Hubungan Perilaku Pemberian Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Dengan Tingkat Konsumsi Energi, Protein dan Besar Porsi MP-ASI pada Anak Balita Keluarga Miskin Di Kabupaten Sukoharjo. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sahaa, R. K., Srijan A., Syed Sohidel H.S., Priyanka R. 2013, Medicinal Activities of the Leaves of *Musa Sapientum* var. *Sylvesterisin* Vitro, Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine, 3 (6), 476-482.
- Sardjono. 2011. Jamur Benang dan Pengembangannya pada Industri Pengolahan Hasil Pertanian (skripsi). Yogyakarta: Fakultas Tekhnologi Pertanian. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Sarwono. 2005. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sudarmadji S., dkk. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari, D., dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya (Formulation the Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana with Tempe And Durability). PGM 2010,33(1): 93-101.

- Supriyadi, A., dan Satuhu, S. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanti dan Supriyadi. 2008, Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar.Cet.19 (edisi revisi). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief, R. 1999. Prosedur Pembuatan Tempe. Pengembangan Industri Kecil Menengah Tempe. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tampubolon, Nurita, L., Terip, K., dan Ridwansyah. 2014. Formula Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 2(3): 78-83.
- Tamrin R., dan Pujilestari S. 2016. Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. Konversi, 5(2), hal. 49-58.
- Umami, S., Jaya, I, K, S., Darawati, M., dan Widiada. 2018. Kajian Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Tempe Kedelai dengan Beberapa Jenis Kemasan. Jurnal Gizi Prima. Vol 3, Edisi. 2.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semangka hibrida. Jurnal Penelitian Pertanian 17(1): 17-25.
- Werdiningsih W. 2008. Kajian Perubahan Mutu Pisang Raja Bulu Selama Proses Penyimpanan dan Pemeramam [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut pertanian Bogor.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

SURAT KETERANGAN PLAGIASI



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

Jln. Raya Tlogomas No. 246 Telp. (0341) 464318 psw 113 – 117, 169 Malang – 65144
Fax. (0341) 460782 ; E-mail : teknologi-pangan@umm.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : E.6.d/~~288~~/TP-FPP/UMM/XI/2020

Yang bertanda Tangan dibawah ini Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian-Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang menerangkan bahwa :

Nama : Selvy Triskiana Wista

NIM : 201610220311082

Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tempe yang Dikemas Daun Pisang dan Daun Jati terhadap Karakteristik Bubur Bayi Instan dari Tepung Pisang Kepok

Telah melaksanakan uji plagiasi dengan hasil sebagai berikut:

No	Naskah	Hasil
1	Bab I Pendahuluan	9 %
2	Bab II Tinjauan Pustaka	20 %
3	Bab III Metode Penelitian	21 %
4	Bab IV Hasil dan Pembahasan	12 %
5	Bab V Kesimpulan dan Saran	0 %
6	Naskah Publikasi	9 %

Surat Keterangan ini digunakan untuk memenuhi Persyaratan mengikuti Wisuda. Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Ketua Program Studi
Teknologi Pangan

Sri Winarsih, S.TP., M.P.

Malang, 17 November 2020
Petugas Penguji Plagiasi

Devi Dwi Siskawardani, S.TP., M.Sc